

**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Урюпинский агропромышленный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Урюпинск, 2022 г.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Урюпинский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Рыкова Л.П., мастер производственного обучения

Согласовано:

Молоканова К.М. – главный технолог БКК «Урюпинский»



Рассмотрена

на заседании предметно-цикловой комиссии профессиональных дисциплин

протокол № 1 от « 06 » 09 2022 г.

Председатель ППЦК А.В. Ветошкина

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы практики.

Рабочая программа учебной практики **ПМ.03**, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569; профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940).

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность; сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики, цели и задачи практики.

Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, направлена на достижение следующих целей:

закрепление знаний и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими первичных профессиональных навыков и первоначального практического опыта работы по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

ознакомление с основными видами социального инструментария, используемого социальными учреждениями в своей деятельности;

получение первичных профессиональных умений по профессии, приобретение опыта организационной работы;

повышение мотивации к профессиональному самосовершенствованию.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями:

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

2.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего 5 недель - 180 часов.

3 курс 6 семестр 5 недель - 180 часов.

3. Структура и содержание учебной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складирование неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламента;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы применения, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов
1	2	3
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		180 часов

УП.03.1. Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству бутербродов. 3. Приготовление открытых бутербродов (простые, сложные, сладкие, горячие) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности; подготовка бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление, с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.	6
УП.03.2. Приготовление закрытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству бутербродов. 3. Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи, бутербродные тортики) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности и подготовка бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.	6
УП.03.3 Приготовление закрытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству бутербродов. 3. Приготовление закрытых бутербродов (калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности; подготовка бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.	6
УП.03.4. Приготовление канапе. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству бутербродов. 3. Приготовление праздничных бутербродов(канапе) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6

	6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.	
УП.03.5. Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из сырых овощей. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6
УП.03.6. Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6
УП.03.7. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6
УП.03.8. Приготовление теплых салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление теплых салатов из рыбы и морепродуктов. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	6

	5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление теплых салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	
УП.03.9. Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6
УП.03.10. Приготовление теплых салатов из мяса (птицы) и субпродуктов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление теплых салатов из мяса и птицы, субпродуктов. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление теплых салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи теплых салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6
УП.03.11. Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных). 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление салатов-коктейлей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6
УП.03.12. Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов-коктейлей (десертных).	

	4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов.	6
УП.03.13. Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок. <i>ПК.3.1., 3.2.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и соусов для холодных блюд и закусок. 3. Приготовление соусов для овощных, к рыбным и мясным холодным блюдам и закускам. 4. Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса. 5. Соблюдение температурного и временного режима при хранении соусов для холодных блюд и закусок.	6
УП.03.14. Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2., 3.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры фаршированные, закуска Finger food, веганская закуска amuse bouche и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
УП.03.15. Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2., 3.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры фаршированные, закуска Finger food, веганская закуска amuse bouche и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
УП.03.16. Приготовление закусок из	Содержание:	

овошей и грибов. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры фаршированные, закуска Finger food, веганская закуска amuse bouche и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
УП.03.17. Приготовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2.,3.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 3. Приготовление закусок из яиц (яйца фаршированные, закуска ово-лакта, закуска из яиц «мухоморчики» и т.п.). 4. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
УП.03.18. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.5.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из рыбы и морепродуктов. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь с гарниром, форшмак) 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок и холодных блюд. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
УП.03.19. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	6

ПК.3.1., 3.5.	3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни (щука жареная под маринадом, рыбные фрикадельки заливные). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	
УП.03.20. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение. ПК.3.1., 3.5.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из мяса, птицы. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов (язык отварной с гарниром). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
УП.03.21. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение. ПК.3.1., 3.5.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из мяса, птицы. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов региональной кухни (филе птицы под майонезом). 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
УП.03.22. Украшение сложных холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья используемого для оформления. 3. Выполнение украшений из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов.	6

плодов. <i>ПК.3.1., 3.3.-3.6.</i>	4. Соблюдение температурного и временного режима при хранении .	
УП.03.23. Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе. <i>ПК.3.1., 3.3.-3.6.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья используемого для оформления. 3. Выполнение украшений из овощей, яиц, масла и желе. 4. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.	6
УП.03.24. Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.2, 3.4,</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. 3. Приготовление канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. 4. Приготовление закусок банкетного варианта, закусок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
УП.03.25. Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.5.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление холодного блюда из рыбы (заливное из рыбы). 4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
УП.03.26. Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.5.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление холодных блюд из рыбы (галантин из рыбы). 4. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовка для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6

УП.03.27. Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.6.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление холодных блюд из мяса (рулет фаршированный). заливного из мяса. 4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовка для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
УП.03.28. Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.6.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление холодных блюд из мяса, птицы (паштет из печени). 4. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
УП.03.29. Приготовление сложных горячих закусок. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.3.1., 3.6.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление сложных горячих закусок (сулугуни жареный, яблоки фаршированные птицей). 4. Приготовление горячих закусок применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	6
УП.03.30	Дифференцированный зачет	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Оснащение рабочих мест мастерской «Учебная кухня ресторана» оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Электрогриль (жарочная поверхность);
9. Шкаф холодильный;
10. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
11. Мясорубка;
12. Овощерезка или процессор кухонный;
13. Слайсер;
14. Процессор кухонный;
15. Машина для вакуумной упаковки;
16. Овоскоп;
17. Нитраттестер;
18. Стол производственный с моечной ванной;
19. Производственные столы.
20. Стеллаж для посуды.
 - ✓ - мусат для заточки ножей.
 - ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
 - ✓ ножи гастрономические: филейные, гастрономический колбасный, для нарезки ветчины, кухонные, с двумя ручками для нарезки сыра и масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка;
 - ✓ набор инструментов для карвинга;
 - ✓ томаторезки ручные;
 - ✓ яйцерезки;
 - ✓ скребок для сливочного масла;
 - ✓ соковыжималки ручные;
 - ✓ лотки для заливных блюд;
 - ✓ формы для паштета, заливных и сладких блюд;
 - ✓ лопатка-нож для раскладывания заливных блюд;
 - ✓ щипцы для раскладывания порционных блюд;
 - ✓ лопатки (металлические, силиконовые) для раскладывания порционных блюд;
 - ✓ вилки производственные для раскладывания блюд;
 - ✓ приборы салатные;
 - ✓ ложки; мерный стакан; сито; шенуа; половник;
 - ✓ тендрайзер ручной;
 - ✓ пинцет;
 - ✓ миски из нержавеющей стали;
 - ✓ набор кастрюль;
 - ✓ набор сотейники;
 - ✓ набор сковород;
 - ✓ корзины для отходов;
 - ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
 - ✓ пергамент, фольга;
 - ✓ пакеты для вакуумного аппарата;

- ✓ контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- ✓ перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 112с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.
3. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 6-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2014. -480с.
4. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. -208с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина. -5-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.
7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. - 4-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2014. -352с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.
9. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. -186 с.
10. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М. Издательский центр «Академия», 2017г. – 208с.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов. - 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011 - 432 с.

12. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:
 - «Повар. Приготовление вторых блюд».
 - «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
 - «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
2. Электронные пособия:
 - Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения обучающимися учебно-производственных заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 2. Подготовка оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 3. Подготовка сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 4. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены. 5. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	1 Внешний вид приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2 Цвет приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3 Запах приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4 Вкус приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5 Консистенция приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6 Вес приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7 Последовательность выполнения технологических операции при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8 Время приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 9 Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 10 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соблюдены. 11 Правила электробезопасности при приготовлении холодных

	соусов, заправок разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	1. Внешний вид приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Вес приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 6. Температура подачи приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 7. Сервировка и оформление приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9. Время приготовления салатов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10. Хранение салатов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 11. Инвентарь и оборудование при приготовлении салатов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соблюдены. 13. Правила электробезопасности при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	1. Внешний вид приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7. Температура подачи приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8. Сервировка и оформление приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.

	11. Хранение бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12. Инвентарь и оборудование при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1 Внешний вид приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2 Цвет приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3 Запах приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4 Вкус приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5 Консистенция приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6 Вес приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданному значению 7 Температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8 Сервировка и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое	1. Внешний вид приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует

оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	заданным условиям. 2. Цвет приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7. Температура подачи приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8. Сервировка и оформление приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соблюдены.
--	---